

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A., Devi, C., & Adeline. (2013). Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *Journal of Engineering Technology Science*, Vol 45 No. 1 Hlm 97-111.
- Adiyanta, F. C. (2019). Hukum dan Studi Penelitian Empiris: Penggunaan Metode Survey sebagai Instrumen Penelitian Hukum Empiris. *Jurnal Administrative Law & Governance*, Vol 2 Issue 4 Hlm 697-709.
- Afifah, N. & Ratnawati, L. (2017). Quality Assessment of Dry Noodles made from Blend of Mocaf Flour, Rice Flour, and Corn Flour. *Journal of IOP Conference Series Earth and Environmental Science*, Vol 101 No. 1 Hlm 1-9.
- Akhmad, Z., Devi, C., Adeline, A. (2013). Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *Journal of Engineering and Technological Science*, Vol 45 No. 1 Hlm 97-111.
- Altamore, L., Ingrassia, M., Columba, P., Chironi, S., & Bacarella, S. (2019). Italian Consumers' Preferences for Pasta and Consumption Trends: Tradition of Innovation? *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, Vol 32 Issue 4 Hlm 337-360.
- Amin, M. & Juniati, D. (2017). Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensi Fraktal Box Counting dari Citra Wajah dengan Deteksi Tepi Canny. *Jurnal Ilmiah Matematika*, Vol 2 No 6 Hlm 33-42.
- Aprile, M., Caputo, V., & Nayga, R. (2015). Consumers' Preferences and Attitudes Toward Local Food Products. *Journal of Food Products Marketing*, Hlm 19-42.
- Arribas, M. & Sualdea, B. (2016). *Wine Safety, Consumer Preference, and Human Health*. Springer International Publishing. Switzerland.
- Arsil, P. & Mulyani, A. (2018). Factors Influencing Consumer Preferences for Locally Produced Food: Comparison between Traditional and Modern Markets. *International Journal of Engineering & Technology Science*, Vol 7 No. 3 Hlm 535-538.
- Asgha, B. (2016). Analisa Penggunaan Label Informasi Nilai Gizi pada Produk Pangan oleh Konsumen di Kota Semarang. *Jurnal Buletin Studi Ekonomi*, Vol 21 No 2 Hlm 128-135.
- Astawan, M. & Loemitro, A. (2009). *Khasiat Whole Grain*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica* Vol. 13 No 2 Hlm 33-38.
- Badar, H., Mohsin, Z., Mushtaq, K., Ahmad, B., Mehdi, M., Abdullah, & Rasool, A. (2020). An Assessment of Consumer Preferences for Fresh Potatoes in Punjab, Pakistan. *Journal of Agriculture Science*, Vol 57 No 2 Hlm 773-778.

- Basya, M., Mawardi, M., & Nuralam, I. (2018). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Keputusan Menggunakan Jasa Kursus Bahasa Inggris (Studi pada Pelanggan Lembaga Kursus Bahasa Inggris di Kampung Inggris Pare). *Jurnal Administrasi Bisnis*, Vol. 58 No. 2.
- Chen, H., Marmostein, H., Tsiros, M., & Rao, A. (2012). When More is Less: The Impact of Base Value Neglect on Consumer Preferences For Bonus Packs Over Price Discounts. *Journal of Marketing*, Vol 76 No. 4 Hlm 64-77.
- Chisenga, S., Workneh, T., Bultosa, G., & Alimi, B. (2019). Progress in Research and Applications of Cassava Flour and Starch: a Review. *Journal of Food Science Technology*, Vol 56 Hlm 2799-2813.
- Clark, J. (1998). Taste and Flavour: Their Importance in Food Choice and Acceptance. *Journal of Proceeding of the Nutrition Society*, Vol 57 Issue 4 Hlm 639-643.
- Delsen, M., Wattimena, A., & Saputri, S. D. (2017). Penggunaan Metode Analisis Komponen Utama untuk Mereduksi Faktor-faktor Inflasi di Kota Ambon. *Jurnal Ilmu Matematika dan Terapan*, Vol 11 No 2 Hlm 109-118.
- Dewi, E. (2011). Quality Evaluation of Dried Noodle with Seaweed Puree Substitution. *Journal of Coastal Development*, Vol 14 No 2 Hlm 151-158.
- Dewi, R., Yulianeu, Haryono, A., & Gagah, E. (2017). Pengaruh Kepercayaan Konsumen, Kemudahan dan Kualitas Informasi terhadap Keputusan Pembelian Secara Online dengan Minat Beli sebagai Variabel Intervening (Studi pada Pengguna Situs Jual Beli Bukalapak.com). *Jurnal Universitas Pandanaran*, Vol 3 No 3.
- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W., & Subagio, A. (2017). Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol 14 No. 2 Hlm 98-107.
- Djuwardi, A. (2009). *Cassava: Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan*. Jakarta: Grasindo.
- Eduardo, M., Svanberg, U., Oliveira, J., & Ahrne, L. (2013). Effect of Cassava Flour Characteristics on Properties of Cassava-Wheat-Maize Composite Bread Types. *International Journal of Food Science*, Vol. 2013, Hlm 1-10.
- Effendi, Z., Surawan, F., & Sulastri, Y. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 6 No. 2 Hlm 57-64.
- Erinda, A., Kumadji, S., & Sunarti. (2016). Analisis Faktor-Faktor Preferensi Pelanggan dan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian (Studi terhadap Pelanggan McDonald's di Indonesia dan Malaysia). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, Vol 30 No. 1 Hlm 87-95.

- Ernawati, D. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Inovasi Produk dan Promosi terhadap Keputusan Pembelian Produk Hi Jack Sandals Bandung. *Jurnal Wawasan Manajemen*, Vol. 7 No. 1 Hlm 17-32.
- Estiasih, T., Putri, W. D., & Waziirroh, E. (2017). *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Malang: UB Press.
- Gao, Z., House, L., & Bi, X. (2016). Impact of Satisficing Behavior in Online Surveys on Consumer Preference and Welfare Estimates. *Journal of Food Policy*, Vol 64 Hlm 26-36.
- Hasnelly & Sumartini. (2011). Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. *Jurnal Seminar Nasional PATPI* Halaman 375-379.
- Isa, M. & Istikomah, R. (2019). Analisis Perilaku Konsumen dalam Keputusan Pembelian Makanan di Kota Surakarta. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sumber Daya*, Vol 21 No. 2 Hlm 98-110.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>. Diakses pada 10 September 2020.
- Kusumastuty, I., Ningsih, L., & Julia, A. (2015). Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Journal Of Human Nutrition*, Vol 2 No 2 Hlm 68-75.
- Ladamay, N., Yuwono, SS. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 No 1 Hlm 67-78.
- Malviya, S. Saluja, M., & Thakur, A. (2013). A Study on the Factors Influencing Consumer's Purchase Decision towards Smartphones in Indore. *International Journal of Advance Research in Computer Science and Management Studies*, Vol 1 Issue 6 Hlm 14-21.
- Masih, J., & Sharma, A. (2016). Study on Consumer Behaviour and Economic Advancements of Gluten-Free Products. *American Journal of Experimental Agriculture*, Vol 12 No 1 Hlm 1-10.
- Mayasti, N., Ushada, M., & Ainuri, M. (2018). Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai. *Jurnal Pangan Media Komunikasi dan Informasi*, Vol. 27 No. 2 Hlm 129-140.
- Mpanza, P. (2018). *The Impact of Forms of Capital on Corporate Entrepreneurship in SOEs: A South Africa Perspective*. Mauritius: LAP Lambert Academic Publishing.
- Murray, J. & Delahunty, C. (2000). Mapping Consumer Preference for the Sensory and Packaging Attributes of Cheddar Cheese. *Journal of Food Quality and Preference*, Vol 11 No 5 Hlm 419-435.

- Mustari, M. & Rahman, M. (2012). *Pengantar Metode Penelitian*. Yogyakarta: Laksbang Pressindo.
- Ningrum, A. K. (2015). *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Malang: Penerbit Gunung Samudera.
- Nuryanti, B. & Rahman, A. (2008). Pengaruh Variasi dan Kemasan Produk terhadap Keputusan Pembelian Teh Kotak Ultrajaya (Survei pada Mahasiswa FPIPS Universitas Pendidikan Indonesia). *Jurnal Strategic*, Vol. 7 No. 14 Hlm 33-82.
- Ovan & Saputra, A. (2020). *CAMI: Aplikasi Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Berbasis Web*. Takalar: Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Park, J., Lee, J., Jang, Y. A., Chung, H. R., & Kim, J. (2011). A Comparison of Food and Nutrient Intake between Instant Noodles Consumers and Non-Instant Noodle Consumers in Korean Adults. *Journal of Nutrition Research and Practice*, Vol 5 No 5 Hlm 443-449.
- Pato, U., Y. Yusuf, R.F. Isnaini, & D. Dira. (2016). The Quality of Instant Noodle Made from Local Corn Flour and Tapioca Flour. *Journal of Advanced Agricultural Technologies*, Vol. 3 No 2 Hlm 118-123.
- Rakhmawati, N., Amanto, B., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3 No 1 Hlm 63-73.
- Rho, K., Chung, O., & Seib, P. (1989). Noodles VIII. The Effect of Wheat Flour Lipids, Gluten, and Several Starches and Surfactants on the Quality of Oriental Dry Noodles. *Journal of Cereal Chemistry*, Vol 66 No 4 Hlm 276-282.
- Rosmeri, V. & Monica, B. (2013). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol 2 No. 2 Hlm 246-256.
- Simamora, B. (2002). *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Simamora, B. (2005). *Analisis Multivariat Pemasaran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Subagio, A., Windrati, WS., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). *Prosedur Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Jakarta: Kementrian Negara Riset dan Teknologi.
- Sumardi. (2018). Modul Program Terapan Statistik Non Parametrik, dengan SPSS For Windows. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata.

- Sumarno & Mejaya, M. (2017). Pertanaman dan Produksi Gandum di Dunia. *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., S. Wahyuni, & W. Ratnaningsih. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Jurnal Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, Hlm 306-310.
- Surjadi, C. (2013). Globalisasi dan Pola Makan Mahasiswa: Studi Kasus di Jakarta. *Jurnal Kesehatan*, Vol 40 No 6 Hlm 416-421.
- Susanti, E. (2018). Kajian Formulasi Dodol Mangga Pakel (*Mangifera foetida lour*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik. *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Susila, B. & Resmisari, A. (2006). Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif* Hlm 462-473.
- United States Department of Agriculture (USDA). (2019). *Nutrients of Wheat Flour, Whole-Grain, and Soft-Wheat*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168944/nutrients>. Diakses 19 April 2021.
- Utami, V., Prabandari, Y., & Susetyowati. (2017). Determinan Konsumsi Mie Instan pada Mahasiswa Universitas Sriwijaya. *Jurnal Community Medicine and Public Health*, vol 33 No 3 Hlm 153-160.
- Wijayanti, P., Harianto, & Suryana, A. (2019). Permintaan Pangan Sumber Karbohidrat di Indonesia. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*, Vol 17 No 1 Hlm 13-26.
- Yildiz, F. (2010). *Advances in Food Biochemistry*. Florida: CRC Press.
- Yuwono, S. & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.